**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Нижегородский государственный агротехнологический университет им. Л. Я. Флорентьева»  
(ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ им. Л. Я. Флорентьева)**

#### Кафедра «Товароведение и переработка продукции животноводства»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю Декан факультета перерабатывающих технологий Т. В. Залетова  2024 г |

Б1.В.08.03 Товароведение и экспертиза рыбных продуктов

рабочая программа дисциплины

38.03.07 Товароведение\_

(код и наименование направления подготовки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | | |  | | |  |  | |  |  |  | Очно-заочная | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Общая трудоемкость | | | | | | | | | |  |  | **4 ЗЕ** | | | | |  | |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Часов по учебному плану | | | | | | | | | | | | | 144 | |  |  | |  | |  | | Виды контроля в семестрах: | | | | | |
|  | ***Количество часов*** | | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | | Экзамен 8 | | | | | |
|  | в том числе: | | |  | | | | | | | | | | |  |  |  | |  | |  | |  |  | | | | |
|  | (Контактные) аудиторные занятия | | | 19,25 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | самостоятельная работа | | | 117 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | часов на контроль | | | 7,75 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
| **Распределение часов дисциплины по семестрам** | | | | | | | | |
| Семестр  (<Курс>.<Семестр на курсе>) | | **4 (2)** | | | **Итого** | | | |
| Недель | |  |  | |  |  | | |
| Вид занятий | | УП | РП | | УП | РП | | |
| Лекции | | 8 | 8 | | 8 | 8 | | |
| Лабораторные (практические) | | 8 | 8 | | 8 | 8 | | |
| Курсовое проектирование | | - | - | | - | - | | |
| Консультации | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | |
| КСР | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | |
| КонР | | - | - | | - | - | | |
| КРА (зачет) | | - | - | | - | - | | |
| КРА (экзамен) | | 0,25 | 0,25 | | 0,25 | 0,25 | | |
| В том числе инт. | | - | - | | - | - | | |
| В том числе электрон. | | - | - | | - | - | | |
| Итого ауд. | | 19,25 | 19,25 | | 19,25 | 19,25 | | |
| Контактная работа | | 19,25 | 19,25 | | 19,25 | 19,25 | | |
| Сам. работа | | 117 | 117 | | 117 | 117 | | |
| Часы на контроль | | 7,75 | 7,75 | | 7,75 | 7,75 | | |
| Итого | | 144 | 144 | | 144 | 144 | | |

Нижний Новгород, 2024 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Программусоставил(и): | |  | |  | |  | |  | | | |
| *старший преподавательЛаврёнова Зинаида Ивановна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | |  | | | |
| Рецензент(ы): | |  | |  | |  | |  | | | |
| *к.с.-х.н., доцент, Родыгина Надежда Васильевна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | |  |  | | | |
| Рабочая программа дисциплины Б1.В.08.03 Товароведение и экспертиза рыбных продуктов | | | | | | |  |  | | | |
|  | |  | |  | | |  |  | | | |
| Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.08.2017 г. № 669. | | | | | | | | |  | | | |
| составлена на основании учебного плана: | | | | | | | | |  | | | |
| Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение», утвержденным Ученым советом Академии от 2024 г., протокол № | | | | | | | | | |
| Рабочая программа одобрена на заседании кафедры | | | | | | | | | |
| Товароведение и переработка продукции животноводства | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | | | |
| Протокол № от 02 сентября 2024 г.  Срок действия программы: 2024-2025 уч.г.  Зав. кафедрой Гиноян Р. В.. | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | | | |
| 1.1 | Цель:  *Цель освоения состоит в формировании у студентов знаний по товароведению и экспертизе рыбных товаров и морепродуктов (нерыбных объектов водного промысла и продуктов, вырабатываемых из них), а также в том, чтобы привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы рыбы, рыбопродукции, нерыбных гидробионтов и продуктов их переработки.* | | | | |
| 1.2 | Задачи: | | | | |
| 1.2.1 | - *обучение студентов основам систематизации рыб, рыбообразных и нерыбных гидробионтов, теоретическим и прикладным аспектам товароведения живой, охлажденной и мороженой рыбы, полуфабрикатов и кулинарных изделий, соленых, вяленых, сушеных, копченых рыбных продуктов, икорной продукции и аналогов, морепродуктов, консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов;* | | | | |
| 1.2.2 | *-* *ознакомление студентов с принципами товароведческой экспертизы рыбных товаров и морепродуктов.* | | | | |
| 1.2.3 | *-* *изучение основных принципов формирования качества рыбных товаров в процессе производства и товародвижения;* | | | | |
| 1.2.4 | *- ознакомление с основными правовыми и нормативными документами, регулирующими производство и оборот рыбных товаров;* | | | | |
| 1.2.5 | *- формирование практических навыков к проведению идентификации и товарной экспертизы рыбных товаров.* | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП** | | | | | |
| Цикл (раздел) ОПОП: | | | Б1.В.08.03 | | |
| **2.1** | **Требования к предварительной подготовке обучающегося:** | | | | |
| 2.1.1 | «Товароведение и экспертиза рыбных продуктов» является дисциплиной базовой части блока 1 программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». | | | | |
| 2.2 | **Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Товароведение и экспертиза мясных товаров» являются:** | | | | |
| 2.2.1 | Школьный курс биологии | | | | |
| **2.3** | **Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:** | | | | |
| 2.3.1 | Безопасность и гигиена питания | | | | |
| 2.3.2 | Идентификация и фальсификация продовольственных товаров | | | | |
| 2.3.3 | Сенсорный анализ продовольственных товаров | | | | |
| 2.3.4 | Учебная практика | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | |
| **ПК-3** - системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров | | | | | |
| **Знать:** | | | | | |
| Уровень 1 | | -знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество | | | |
| **Уметь:** | | | | | |
| Уровень 1: | | умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам | | | |
| **Владеть:** | | | | | |
| Уровень 1: | | навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **В результате освоения дисциплины обучающийся должен** | | | | | |
| **3.1** | **Знать:** | | | | |
| 3.1.1 | Основные понятия и структурные элементы стандартизации и метрологии, сертификации и экспертизы качества рыбных товаров, ассортимент, показатели качества; принципы формирования и оценки качества рыбных товаров; критерии и оценку конкурентоспособности рыбных товаров; формы и средства информации и маркировки рыбных товаров | | | | |
| **3.2** | **Уметь:** | | | | |
| 3.2.1 | - работать с отечественными и международными стандартами в области товароведения, экспертизы и сертификации рыбных товаров; - аргументировано принимать решение о возможности реализации товаров или необходимости проведения дополнительных исследований;  - организовывать проведение любых видов экспертизы и документов; расшифровывать маркировку рыбных товаров;  - анализировать показатели ассортимента и ассортиментной политики;  - проводить диагностику дефектов рыбных товаров и причин их возникновения; разрабатывать и внедрять методы идентификации и фальсификации рыбных товаров. | | | | |
| **3.3** | **Владеть:** | | | | |
| 3.3.1 | основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; нормативной документацией в товароведческой и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | |
| **Код занятия** | **Наименование разделов и тем /вид занятия/** | **Семестр / Курс** | **Часов** | **Компетен-**  **ции** | **Литература** | **Инте**  **ракт.** | **Примечание** |
| 1.1 | Основы систематики и биологии рыб./Лек/ | 8/4 | 1 | ПК-3 | О1-2, Д1-5 |  | - |
| 1.2 | Экспертиза рыбы охлажденной /Пр | 8/4 | 1 | ПК-3 | О1-3, Д1-5 |  | - |
| 1.3 | Основы систематики и биологии рыб. /Ср/ | 8/4 | 13 | ПК-3 | О1-3, Д1-5 |  | - |
| 2.1 | Общие потребительские свойства рыбы и рыбных продуктов./Лек/ | 8/4 | 1 | ПК-3 | О1-2, Д1-2 |  | -- |
| 2.2 | Экспертиза рыбы мороженой /Пр/ | 8/4 | 1 | ПК-3 | О1-5, Д1-5 |  | - |
| 2.3 | Общие потребительские свойства рыбы и рыбных продуктов /Ср/ | 8/4 | 13 | ПК-3 | О1-2, Д1-28 |  | -- |
| 2.4 | Основные промысловые семейства рыб./Ср/ | 8/4 | 13 | ПК-3 | О1-5, Д1-5 |  | - |
| 2.5 | Рыба живая. Рыба охлажденная Рыба мороженая./Ср/ | 8/4 | 13 | ПК-3 | О1-2, Д1-28 |  | - |
| 3.1 | Основные промысловые семейства рыб./Лек/ | 8/4 | 1 | ПК-3 | О1-2, Д1-28 |  | - |
| 3.2 | Экспертиза рыбы соленой /Пр/ | 8/4 | 2 | ПК-3 | О1-5, Д1-5 |  | - |
| 3.3 | Рыбные полуфабрикаты. Рыбные кулинарные изделия.. /Ср/ | 8/4 | 13 | ПК-3 | О5,Д5 |  | - |
| 3.4 | Экспертиза рыбы вяленой и сушеной /Пр/ | 8/4 | 2 | ПК-3 | О1-5, Д5 |  | - |
| 3.5 | Рыба живая. Рыба охлажденная Рыба мороженая./Лек/ | 8/4 | 1 | ПК-3 | О-5, Д-5 |  | - |
| 3.6 | Экспертиза рыбы холодного копчения /Пр/ | 8/4 | 2 | ПК-3 | О1-5, Д1-5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Рыбные полуфабрикаты. Рыбные кулинарные изделия./Лек/ | 8/4 | 2 | ПК-3 | О1-2, Д1-2 |  | - |
| 4.2 | Рыба вяленая и сушеная. Рыба копченая. Балычные изделия./Ср/ | 8/4 | 13 | ПК-3 | О1-5, Д1-5 |  | - |
| 5.1 | Рыба вяленая и сушеная. Рыба копченая. Балычные изделия /Лек/ | 8/4 | 2 | ПК-3 | О1-2, Д1-28 |  | - |
| 5.2 | Консервы рыбные. Пресервы рыбные. Икорные продукты./Ср/ | 8/4 | 13 | ПК-3 | О1-2, Д1-28 |  | - |
| 5.3 | Нерыбные объекты водного промысла. Продукция из нерыбного водного сырья /Ср/ | 8/4 | 13 | ПК-3 | О1-5, Д1-5 |  | - |
| 5.4 | Нерыбные объекты водного промысла. Продукция из нерыбного /Ср/ | 8/4 | 13 | ПК-3 | О1-5, Д1-5 |  | - |
| 6 | Экзамен |  | 0,25 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | |
| **5. 1. Рекомендуемая литература** | | | | |
| **Основная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)**   1. 1.Т. Г. Родина Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов. Учебник – Москва:Издательство Издательский центр «Академия» - 2015 400 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=19616296 ) 2. 2. 2. Земскова Н.Е. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» М.: Изд-во Рос.экон. акад, 2011.- 36 с 3. 3.Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбных товаров», Самарская государственная сельскохозяйственная академия. Самара, 2010. (https://elibrary.ru/item.asp?id=23016973 ) 4. 4Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» (Тема:Экспертиза качества консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов) / Сост. Т.Г.Родина.- М.: Изд-во Рос.экон. акад, 2012.- 47 с (режим доступаhttp://www.academia-moscow.ru/ftp\_share/\_books/fragments/fragment\_20625.pdf) | | | | |
| **Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)**   * 1. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация.для потребителя. Общие требования. [Текст]. – Введ.2005-07-01. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 26 с.(режим доступа docs.cntd.ru›document/464648412)   2. Журнал «Рыбное хозяйство» (режим доступа ttp://elibrary.ru/contents.asp?title   **Методические материалы**  Курс предполагает формирование у студентов знаний по товароведению и экспертизе рыбных товаров и морепродуктов (нерыбных объектов водного промысла и продуктов, вырабатываемых из них), а также в том, чтобы привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы рыбы, рыбопродукции, нерыбных гидробионтов и продуктов их переработки. .  Конкретные рекомендации по изучению дисциплины размещены в информационно-образовательной среде Нижегородского ГАТУ | | | | |
| **5.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"** | | | | |
| Э1 | [https://botanikangsha.jimdo.com](https://botanikangsha.jimdo.com/) | | | |
| **5.3.1 Перечень программного обеспечения** | | | | |
| 6.3.1.1 | | | | ANT договор № от |
| 6.3.1.2 | | | | «STADIA-8.0». Договор №Tr-000023244 от 18.05.2015. |
| **5.3.2 Перечень информационных справочных систем** | | | | |
| 6.3.2.1 | | | www. ecologylife.ru – экология окружающей среды; пути решения экологических проблем;  свободный доступ | |
| 6.3.2.2 | | | | СПС «Консультант Плюс». |
| 6.3.2.3 | | | | СПС «ГАРАНТ». Договор №45-У от 12.01.2015. |
| 6.3.2.4 | | | Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): http://www.cnshb.ru/akdil/default.htm - свободный доступ | |
| 6.3.2.5 | | | www. ecoportal.ru – Всероссийский экологический портал; | |
| 6.3.2.6 | | | ЭБС «Лань». Договор №3 от 16.02.17 на один год. | |
| 6.3.2.7 | | | ЭБС «eLibrary». Договор №SU-01-06/2016-2 от 22.06.2016 на один год. | |
| **6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | |
| 6.1 | | 78 ауд. - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа.  Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации.  Компьютер в сборе 19"/i3-3220/4 Gb/500 Gb/DVD-RW/k+m – 1 единица с выходом в интернет, интерактивная доска IQBoardPSS080 – 1 единица, проектор AcerU5200 – 1 единица | | |
| 6.2 | | Учебные пособия, наглядные пособия, таблицы, библиотека видеороливов. | | |
| 6.3 | | 87 - помещение для самостоятельной работы обучающихся, Компьютер в сборе 20"/i-3-4160/4 Gb/500 Gb/k+m. – 10 единиц с выходом в интернет и со свободным доступом к ЭБС. Столы 12 шт, стулья – 24шт. | | |

|  |
| --- |
| **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** |
| Контактная работа студента предполагает посещение лекций и семинарских занятий. Лекция – основная форма аудиторной работы студента. Цель лекции – ознакомить студентов с основными теоретическими вопросами дисциплины в логически выдержанной форме. Студентам рекомендуется вести конспект лекций в отдельной тетради. Каждая лекция оформляется соответствующим образом: указывается тема, выделяются вопросы, которые лектор предлагает в качестве основных, «узловых» пунктов, раскрывающих тему.  На лекциях студенты получают самые необходимые данные, во многом дополняющие учебники. Умение сосредоточенно слушать лекции, активно, творчески воспринимать излагаемые сведения является непременным условием их глубокого и прочного усвоения, а также развития умственных способностей |
| Слушание и запись лекций - сложные виды вузовской работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность студента. Слушая лекции, надо отвлечься при этом от посторонних мыслей и думать только о том, что излагает преподаватель. Краткие записи лекций, конспектирование их помогает усвоить материал. Семинар – составная часть учебного процесса, групповая форма учебных занятий, позволяющая студентам развить навыки самостоятельной работы с научной литературой, получить опыт публичных выступлений, применить полученные теоретические знания при решении практических задач. Семинар может проходить в разных формах, но при любой его форме обязательной для студента является предшествующая семинару самостоятельная работа с литературой.  При подготовке к практическому занятию обучающемуся целесообразно соблюдать определенную последовательность действий: ознакомиться с темой занятия, основными вопросами темы и рекомендованной литературой; обратиться к конспекту лекций и освоить соответствующий теме семинара лекционный материал, прочитать соответствующий теме семинара раздел учебника и, возможно, не один раз, чтобы добиться понимания основного содержания темы; сопоставить материал учебника и лекционный материал, отметив в них сходную по смысловой нагрузке информацию, а также информацию взаимодополняющую; соотнести освоенный лекционный и учебный материал с вопросами темы и оценить, насколько полно он их раскрывает; составить конспект прочитанной и обдуманной литературы в соответствии с вопросами занятия, т.е. литературу следует конспектировать избирательно, объединяя источники по их принадлежности к первому, второму и т.д. вопросам плана. |